



Bio



NOBLENOR BLANC DE NOIR BRUT Franciacorta D.O.C.G.

Formati	750 ml	Residuo zuccherino	3 g/l
Gradazione	12,0 % vol.	Acidità totale	5.7 g/l
Uve	Pinot Nero (100%)	pH	3.08
Lotto	L 0719	Sovrapressione	5.8 bar
Affinamento su lieviti	min. 24 mesi	Anidride Solforosa tot.	46 mg/l

Colore oro bianco con leggeri riflessi paglierini, brillante e cristallino; cremoso con perlage sottile, elegante e persistente.

Profumo Complesso e deciso si apre con delicate note fruttate fresche, minerali continuando con sentori di miele d'acacia e frutta secca.

Gusto Si riscontra il Pinot Nero nella sua massima espressione, buona struttura e pienezza, cremoso e con un finale fresco e persistente.

Abbinamenti ideale a tutto pasto, accompagna alcuni piatti tipici della Franciacorta ed esalta pietanze a base di riso, pasta, carni bianche, pesce, formaggi freschi e di media stagionatura.

VITIGNI

Siti in Gussago, Franciacorta, area delimitata DOCG. Una particolare attenzione è rivolta alla valorizzazione del paesaggio, nel rispetto di territorio e dell'ambiente. Le uve di Pinot Nero provengono da vigneti pedecollinari con suoli franco argillosi, allevati ad alta densità, con forme di allevamento a Guyot.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve al perfetto grado di maturazione vengono raccolte a mano e riposte in cassette da 18 kg, per preservare i grappoli perfettamente integri durante il trasporto alla cantina. Subito dopo il raccolto le uve sono caricate, a grappolo intero, in una speciale pressa che esegue una spremitura soffice progressiva, allo scopo di estrarre la parte migliore del succo: il mosto fiore.

La prima fermentazione alcolica si svolge in serbatoi in acciaio inox con costante controllo delle temperature di fermentazione. Nella primavera successiva alla vendemmia si effettua la messa in bottiglia (tirage) e l'affinamento a contatto dei lieviti per 24 mesi. Dopo la sboccatura (dégorgement) le bottiglie riposano in cantina per ulteriori 5 mesi.

La peculiare conformazione della nostra bottiglia permette un ottimale affinamento tra lieviti e vino.

CERTIFICAZIONE BIO

Coltivazioni senza molecole di sintesi ed impiego unicamente di sostanze di origine naturale:

- Sono stati abbandonati i concimi minerali a favore del solo compost biologico ed organico.
- Nessun diserbo sottofila, ma unicamente lavorazioni meccaniche (più onerose, ma rispettose del terreno).
- Esclusa ogni anti-muffa di sintesi col ricorso ai soli rame e zolfo in dosaggi controllati e costantemente diminuiti.